

# Nederlandse kaviaarproducent De Steurhoeve

Door: Jelle Busscher

**De Steurhoeve in Laren mag zich officieel de tweede kaviaarproducent van Nederland noemen. Eigenaar Martin Hoentjen en zijn vrouw Sandra Hoentjen zijn in het najaar begonnen met de eerste productie van het zwarte goud. Hiermee loopt de steurkwekerij al voor op schema, de verwachting was dat de productie van kaviaar pas een jaar later op gang zou komen. De eerste proeverijen met de nieuwe Hollandse kaviaar zijn veel belovend.**

## Bekend gezicht

Na enkele kilometers door het groene graslandschap te hebben gereden kom ik aan bij De Steurhoeve waar ik wordt begroet door een bekend gezicht uit de aquacultuur sector. Martin Hoentjen en zijn vrouw Sandra zijn met name voor palingkwekers



*Het kleine doorgroei systeem gevuld met jonge Russische en Siberische steur voor de toekomst.*

bekenden. Martin en Sandra hebben 13 jaar paling gekweekt en verwerkt. Op een gegeven moment was het de vraag of het bedrijf ging uitbreiden om in de palingsector mee te kunnen komen met de productie of overstappen op wat anders. Naast de steurkwekerij zijn ze ook nog actief in de systeembouw. Het dappere besluit werd genomen om een nieuwe uitdaging te gaan zoeken in de kweek van steur. Hierdoor werd anno 2013 'De Steurhoeve' geboren. Nu 4 jaar later zijn de eerste steuren klaar voor de productie van kaviaar. Na een periode van proeven en testen is dit najaar de eerste kaviaar op de markt gekomen.

## Een beetje geduld

De kwekerij van De Steurhoeve is opgebouwd uit 3 systemen, bestaande uit een broederij, een klein en een groot doorgroei systeem. De kwekerij is eigenhandig gebouwd door Martin zelf en specifiek voor de kweek van steur samengesteld. Ook beschikt De Steurhoeve over een verwerkingsruimte voor het slachten van vis en het bereiden van de kaviaar. Er is zelfs de mogelijkheid om zelf vis te roken met een traditionele rookkast die nog uit de paling-

periode over is gebleven. Hierdoor is De Steurhoeve in staat om de productie van bevrucht ei tot eindproduct geheel in eigen beheer te houden. Naast de kaviaarproductie met vrouwelijke steur worden mannetjes steuren gehouden voor de siervishandel en voor het vlees. Op De Steurhoeve worden momenteel twee soorten steur gekweekt, Siberische steur en Russische steur, ook wel diamantsteur genoemd. De cyclus voor het kweken van kaviaar is behoorlijk lang. Voor Siberische steur is dit 4,5 jaar en voor Russische steur ruim 6 jaar. Geduld is dus een schone zaak voor het zwarte goud uiteindelijk geogst kan worden.

### **Brute kracht met een zachte hand**

Steuren staan bekend om hun lengte en hun kracht, toch komt er bij het produceren van kaviaar vaak een zachte hand kijken. Om de ontwikkeling van elke vis goed te kunnen volgen wordt er gebruik gemaakt van een echo. Aan het uiterlijk van de steur is het vrijwel onmogelijk om het geslacht te bepalen en daarom moet het geslacht op een andere manier vast gesteld worden. Een echo is hierbij een ideaal hulpmiddel zonder dat er weefsel hoeft te worden afgenomen. Als de vis oud genoeg is (3-4 jaar oud, afhankelijk van het soort) kan de vis gesekst worden. Door naar de structuur en vorm van de gonaden te kijken kunnen de steuren gescheiden worden. Naast de geslachtsbepaling wordt de echo gebruikt om de ontwikkeling van de eieren bij de vrouwelijke steur te kunnen volgen. Hierbij wordt de ontwikkeling van de gonaden in 5 fases onderverdeeld. Hierbij is fase 1 de allereerste ontwikkeling van de vrouwelijke gonaden en fase 5 het moment dat de eieren geheel uitgerijpt zijn. Om kaviaar te kunnen maken moeten de eieren of gonaden zich in fase 4 van de ontwikkeling bevinden. Omdat voor iedere vis de ontwikkeling anders verloopt is het belangrijk om regelmatig met een echo controles uit te



*Deel van het grote systeem waar de oudere steuren zich bevinden.*



*Het scannen van steur met een echo*

voeren. Als de gonaden uiteindelijk in stadia 4 zijn beland wordt de vis op uitzwemmen gezet en vervolgens verwerkt voor de kaviaarproductie. De steur moet worden gedood om een zo hoog mogelijke kwaliteit kaviaar te kunnen produceren. In enkele buitenlandse kwekerijen wordt er gekozen om steur met hormonen te behandelen om ze vervolgens de eieren af te kunnen strijken. Helaas heeft dit als nadeel dat de kaviaar veel meer kapotte eieren bevat en de eieren vaak licht overrijp zijn. Daarnaast geeft het afstrijken van de eieren veel stress voor de vis wat in sommige gevallen zelfs dodelijk kan zijn. Om de hoogste kwaliteit kaviaar te kunnen maken moeten de gonaden worden uitgesneden zonder dat hierbij de eieren beschadigen. Na het uitsnijden van de gonaden worden ze gezeefd zodat de eieren los komen uit de gonaden. Hierna worden ze gespoeld en vervolgens verder bereid tot de uiteindelijke kaviaar. Martin en Sandra hebben veel tijd besteed om de bereiding en de uiteindelijke kaviaar zo optimaal mogelijk te maken en met een unieke eigen smaak. Ze hebben ervoor gekozen om malassol (in het Russisch betekent dit



*Russische steur op de onderzoeksbank*



*Op het scherm van de echo zijn de eieren in fase 4 duidelijk te zien.*

weinig zout) kaviaar te maken. Hierdoor is de kaviaar van De Steurhoeve niet zo zout als de traditionele kaviaar en dus een stuk toegankelijker voor de Europese markt.

### **Vet visje**

De productie van kaviaar neemt bij De Steurhoeve gestaag toe. Momenteel wordt er vooral kaviaar geoogst van Siberische steur. Omdat de vis zich zeer goed ontwikkelt, wordt verwacht dat komend jaar de eerste exclusieve 'Osietra kaviaar', kaviaar afkomstig van Russische steur, gemaakt kan worden. Naast de productie van kaviaar zijn er uiteraard ook nog mannetjes steuren voor de productie van vlees en voor de siervishandel. Het eten van steur is in Nederland in de vergetelheid geraakt na het uitsterven van de Atlantische steur in de Nederlandse rivieren terwijl het een eeuw geleden een zeer populaire vis was om te eten. De steur is een behoorlijk vette vis met stevig vlees en is zeer goed geschikt om te roken maar ook om te bakken. De Steurhoeve biedt de steur zowel gerookt als vers aan en steur staat nu al vast op de menukaart bij een lokaal restaurant. Kortom, als je een keer wat anders op tafel wil zetten is steur een echte aanrader.

### **Referenties**

- Peter G.M. van der Heijden, Anna Royal Dutch Caviar: Russische kaviaar uit Eindhoven, Aquacultuur 2012 - nr 5